



Difficile de trouver une fleur plus facile à cultiver que la capucine. Ses couleurs égaient les jardins jusqu'au plus fort des gels d'automne. Quant à la pivoine japonaise, il y a trente ans, les hivers trop longs et les étés trop capricieux n'auraient pas permis à une telle beauté de survivre dans la vallée.

*Nasturtium must be one of the easiest things to grow. Its colourful flowers light up autumn gardens until the first frost. The Japanese*

chêne, betteraves, salades semées en goda. De quoi agrémenter tout au long de l'été. Ces légumes s'accompagnent d'herbes aromatiques comme la bourrache, les capucines ou les confitures de cassis, de groseilles et de framboises et les tisanes de camomille, de verveine et de romarin, concoctées pendant l'été.

*DENIS CARRIER, CHEF IN THE GARDEN. Nearly all the best hotels in Chamonix have their own kitchen garden, like Albert 1er or Jeu du Paume. Denis Carrier is the chef at Auberge du Bois Prin and he has followed suit. Since he was a little boy, the owner of the restaurant at Moussoux above Chamonix has been gardening, first with his father and grandfather, and now for himself. He started growing vegetables for the hotel-restaurant in 1977. The establishment was opened in 1876 and combines the love for nature and delicacies in a simply refined way. It is ideally situated on the southern slopes, and the 500m2 yields enough produce to serve up on a plate. The garden for leeks and many other vegetables. All flavoured with home-grown herbs. E raspberry or redcurrant jams, comple*